

	Tasts	Tallers familiars	Tallers adults 1	Tallers adults 2	Sortides etnobotàniques	Xerrades aplicades	Xerrades tècniques	Pindoles etnobotàniques	Etnobotànica en directe	Actuacions musicals	Escenari infantil	Activitats infantils
	Pati de les Escolàpies	Carrer Esquiladors	Espai Cívic Centre	Espai Cívic Centre	Plaça Espai Cívic Centre	Carrer Sant Carles	Teatre de l'Ateneu	Carrer Trinitat	Plaça Espai Cívic Centre	Plaça del Gasogen	Pati de l'Ateneu	Pati de l'Ateneu
10:00 - 10:30	<b>Tast de murtra</b> Borraina (Torn 1)	<b>Estrelles de palla</b> Atanagrum, recuperem els oficis tradicionals	<b>Per sucari-hi pa! Patés vegetals d'inspiració silvestre</b> El Meandre	<b>Bastonets de pigments minerals</b> Món Viu - Artesania dels colors naturals		<b>Supermercats cooperatius, endevina les 8 diferències!</b> Foodcoop BCN	<b>Gestionar el paisatge davant el risc d'incendi</b> Soazig Darnay (Fire Wine, CTFC)		<b>Kombutxa amb maceració de plantes silvestres</b> Cristina Domingo, La Genuina (Cuchara)	<b>DJ Victu</b> De 10:00 a 11:00h	<b>El jardí dels pensaments... de tota mena!</b> Xavier Sangeris i Teresa Roig	<b>Tot el dia (de 10:30 a 14:00h i de 16:00 a 19:30h)</b>
10:30 - 11:00	(3€ soci / 5€ no soci)	(5€ soci / 7€ no soci)	(10€ soci / 12€ no soci)	(12€ soci / 14€ no soci)		<b>10 plantes silvestres per guarir les teves gallines</b> Núria Bauceles (Debosc.cat)		<b>1. Com fer oximel de romani</b> Montse Llor Rosell (Cal Senzill)	<b>Explorant les cebes algerianes: cultius i usos</b> Ilham Bahi			<b>Pintasilvestres</b> Collectiu Eixarcolant
11:00 - 11:30	<b>Tast de murtra</b> Borraina (Torn 2)	<b>Galetes d'espelta amb flors silvestres estampades</b> Gloria Llenas (l'Aresta)	<b>Sabó de llana</b> Marta Esclusa (Cal Sargantana)	<b>Elaboració d'Aigua de Florida mediterrània</b> Avantva Coop	<b>Sortida etnobotànica</b> Berta Garriga (Arrels Voladores)	<b>De què ens parlen les herbes? Mètode d'avaluació del sòl de les plantes bioindicadores de Gérard Ducerf</b> Associació l'Era	<b>Disseny hidrològic: que no s'escapi ni una gota</b> Erina Wild	<b>2. Patés vegetals silvestres</b> Yasmina Drolma	<b>El nopal, un tresor culinari</b> Arelí Santos	<b>Simone Lambregts</b> D'11:00 a 12:15h	<b>Taller de danses</b> Josep Robert	<b>Taller de cookies plantables</b> Soi Acich
11:30 - 12:00	(3€ soci / 5€ no soci)	(5€ soci / 7€ no soci)	(12€ soci / 14€ no soci)	(11€ soci / 13€ no soci)	(6€ soci / 8€ no soci)	<b>Introducció a l'hort sense llaurar</b> Estela Delga (Vidaverdi)		<b>3. Xarops medicinals</b> Júlia Yuste (La Recol·lectora)	<b>Aprofitament de plantes medicinals</b> Olga Domingo (Trementinaira)			<b>Taller de serigrafia sobre paper</b> Associació Cultural Tartera
12:00 - 12:30	<b>Tast d'ortiga</b> Aromes al bosc (Torn 1)	<b>Fem aquarel·les vegetals en família</b> Al·Nectar	<b>Taller de micologia avançada domèstica</b> Boscum	<b>Taller de xampú sòlid de garrofa o d'arròs</b> Aroa Ortega	<b>Passegem amb les plantes</b> Clàudia Echenique	<b>La llana: de residu a solució contra la sequera</b> Raouf Ferrer	<b>Assaig de migració assistida amb pi blanc a la zona cremada de St. Martí de Tous</b> Gil Torné (LIFE Adapt Aleppo)	<b>4. Els 5 sabors en la flor silvestre</b> Albert Tarragó		<b>La Portàtil FM</b> De 12:00 a 13:30h	<b>Contacontes</b> Silvia Olmo (Collectiu Eixarcolant)	<b>Crea la teva espelma amb cera d'abelles</b> Laila Sabaté
12:30 - 13:00	(3€ soci / 5€ no soci)	(5€ soci / 7€ no soci)	(12€ soci / 14€ no soci)	(12€ soci / 14€ no soci)	(6€ soci / 8€ no soci)	<b>Dissenyem un estany naturalitzat</b> Viver Tres Turons		<b>1. Refrescs herbals</b> Fermentarte i Aromik	<b>Plat de malves a l'estil marroquí</b> Najat Ghani		<b>El Caldero Màgic</b> Ibèria Soler	<b>Boles de llavors: crea vida amb les mans</b> Joan Carverra (Diverango)
13:00 - 13:30	<b>Tast d'ortiga</b> Aromes al Bosc (Torn 2)	<b>4 receptes amb garrofa. Som-hi!</b> La Garrofina	<b>¡Comiendo bellotas! Cocina maleza</b> Sofia Armenteros	<b>Fermentació d'herbes silvestres</b> Espai & Seny	<b>Sortida etnobotànica</b> Montse Parada i Airy Gras (Grup de recerca EtnoBioFiC, UB)	<b>Al poder de la microbiologia per regenerar el sòl</b> Isadora Schmidt	<b>Presentació de l'informe "Pel dret a l'alimentació culturalment adequada"</b> Etnografía (Antropologia en acció SCCL)	<b>2. Postos silvestres</b> Yasmina Drolma	<b>Conserves silvestres a Anatòlia</b> Bahar Dolen		<b>Taller de danses</b> Josep Robert	<b>Jocs de taula amb plantes silvestres</b> Blanca Roma
13:30 - 14:00	(3€ soci / 5€ no soci)	(5€ soci / 7€ no soci)	(10€ soci / 12€ no soci)	(8€ soci / 10€ no soci)	(6€ soci / 8€ no soci)	<b>Jardins sense reg</b> Erina Wild		<b>3. Vermut amb essència líquida de Ponent</b> Tres Cadres	<b>Presentació del vermut del Parc Agrari de la Conca d'Odena</b> Francesc Calaf		<b>El jardí dels pensaments... de tota mena!</b> Xavier Sangeris i Teresa Roig	
14:00 - 14:30		<b>Fabrica el teu material artístic!</b> Els Corremargers						<b>4. Què hi ha a la base de la piràmide alimentària?</b> Judit Camp	<b>Entrega de premis del 1r concurs de la millor infusió catalana</b> Associació de les Bones Herbes	<b>Música electrònica amb DJ Corb</b> De 12:30 a 15:15h		<b>Matí (de 10:30 a 14:00h)</b>
14:30 - 15:00		(5€ soci / 7€ no soci)										<b>Pintacares silvestre</b> Sandra Estarona
15:00 - 15:30		<b>Plantàstic! Joguines vegetals</b> El Meandre	<b>El sòl: podem crear terra fèrtil?</b> Associació Terra Fèrtil	<b>Tapís amb llana i fibres vegetals</b> Esther Tomás	<b>Passejada etnobotànica inclusiva</b> Node Selva/Gironès	<b>Els microorganismes de l'hort</b> La Tanina	<b>Infusions i complements alimentaris: l'ullastre, el fonoll marí, taparera i el romani</b> Marc Moll	<b>Plantes silvestres que van escapar de la domesticació: testimonis des de l'arqueobotànica</b> Marian Berihuete (UAB)	<b>Herbes saboneres del nostre territori</b> Helena Vilasante			<b>La catània morisca</b> Roger Guash
15:30 - 16:00		(5€ soci / 7€ no soci)	(9€ soci / 11€ no soci)	(11€ soci / 13€ no soci)	(6€ soci / 8€ no soci)	<b>Plantes perennes comestibles per resistir sequeres</b> Mark Biffen i Gisela Mir (Phoenicurus)	<b>CANNUSE: base de dades sobre els usos tradicionals del Cannabis</b> Manica Balant, Dani Vitales, Teresa Garnatje, Airy Gras i Joan Vallès (Institut Botànic de Barcelona i UB)	<b>Recuperant els barrejos de palla</b> Atanagrum	<b>Joguines fetes amb plantes per als infants</b> Mohamed El Bouhali	<b>Flowk</b> De 15:30 a 16:45h	<b>El Caldero Màgic</b> Ibèria Soler	<b>Flors 3D</b> Paperarrugat
16:00 - 16:30	<b>Tast de pi</b> Collectiu Eixarcolant (Torn 1)	<b>Cultiu de bolets en família</b> Boscum	<b>Olis macerats i ungüents medicinals</b> Júlia Yuste (La Recol·lectora)	<b>Fem una menjadora per moixons (ocells) amb jonc</b> Anna Sinia		<b>Essència Trementina</b> Gemma Serra (Tremendinas Garrotxa)	<b>La figuera de moro</b> Montserrat Enrich	<b>1. Postres gourmet amb plantes silvestres</b> Sambucus Infusions	<b>Identitats culinàries: què menja una mexicana a Catalunya?</b> Elsabeth Flores (Abundancia Vulgaris)		<b>L'alzina de Cal Gol</b> Gloria Regordosa	<b>Aprèn a fer la teva crema de garrofa!</b> Menjarniques
16:30 - 17:00	Gratuit	(5€ soci / 7€ no soci)	(10€ soci / 12€ no soci)	(11€ soci / 13€ no soci)			<b>Un model de gestió sostenible pel territori</b> Marc Arcarons (Ramats de Foc)	<b>2. Ratafies del Pallars</b> Manel Álvarez	<b>La cuina salada de la garrofa</b> Clara Martín (Menjarniques)	<b>Música</b> De 12:30 a 15:15h	<b>El Caldero Màgic</b> Ibèria Soler	<b>Fanalets amb plantes</b> Teresa Gual
17:00 - 17:30	<b>Tast de pi</b> Collectiu Eixarcolant (Torn 2)	<b>Plantes de bosc i marge a la cuina</b> Marissa Peláez (Cor del Montseny)	<b>Patés vegetals cíclics</b> Agnès Font (d'Artemeia)	<b>Taller inclusiu de descoberta de la vegetació urbana</b> Node Selva/Gironès	<b>Sortida etnobotànica</b> Astrid van Ginkel (Fitomon)	<b>Whisky del territori</b> Tres Cadres	<b>Un model de gestió sostenible pel territori</b> Marc Arcarons (Ramats de Foc)	<b>3. Tast de sal: i si no és sal tot el que sala?</b> Andrés Grego (Especies a mà)	<b>Mitja vida fent de cisteller</b> Jaume Farres	<b>Jo Jet i Maria Ribot</b> De 17:00 a 18:15h	<b>Contacontes</b> Silvia Olmo (Collectiu Eixarcolant)	<b>Descobreix els aliments migrants, uns grans oblidats</b> Etnografía
17:30 - 18:00	Gratuit	(5€ soci / 7€ no soci)	(13€ soci / 15€ no soci)	(8€ soci / 10€ no soci)	(6€ soci / 8€ no soci)	<b>Apicultura d'autoconsum</b> Aida Palau		<b>4. Anàlisi sensorial de mels</b> Anna Vila	<b>El gruit: la cervesa abans del lúpul</b> Fermentarte		<b>L'alzina de Cal Gol</b> Gloria Regordosa	
18:00 - 18:30	<b>Tast de rementerola</b> Daniel Crespo, Mirador Can Pi (Torn 1)	<b>Taller d'escombres de botja</b> Les Basselles (Jardí Etnobotànic de l'Alb)	<b>Pa Naan d'Ortiga</b> Gloria Llenas (l'Aresta)	<b>Elaboració d'ungüent expectorant per l'hivern</b> Helena Villasante		<b>Nos plantamos</b> Martina Di Paula López	<b>Agricultura natural. Com conviure i gaudir les adventícies a l'hort</b> Eva Yus (El Meandre)		<b>Usos i propietats alimentàries de la verdolaga</b> Victor Diez	<b>Pascual i els desnatats</b> De 18:30 a 20:00h		
18:30 - 19:00	(3€ soci / 5€ no soci)	(5€ soci / 7€ no soci)	(10€ soci / 12€ no soci)	(10€ soci / 12€ no soci)		<b>Transició ecosocial a Catalunya</b> Fernando "Topo" Saz (Grup TEDC)						
19:00 - 19:30	<b>Tast de rementerola</b> Daniel Crespo, Mirador Can Pi (Torn 2)	<b>Taller de la música de les plantes</b> Marta Vila i Vega Montero (MAGAM)	<b>Com elaborar pasta de dents amb ingredients silvestres</b> Samanta Cid	<b>Empelts de fruiters tradicionals</b> Marco Sangiorgio								
19:30 - 20:00	(3€ soci / 5€ no soci)	(5€ soci / 7€ no soci)	(11€ soci / 13€ no soci)	(10€ soci / 12€ no soci)								

**Dinar silvestre**  
 (12€ soci/15€ no soci). De 13:00 a 16:00h  
 (Pista de l'Ateneu)

- Entrant: Amanida silvestre amb tastets de l'obra d'Eixarcolant (Elaborat pel Collectiu Eixarcolant)
- 1r Plat: Empedrat de cigronet de l'Alta Anoia amb plantes silvestres (Elaborat pel cuiner Oriol Cállichs)
- 2n Plat: Curri de verdures i llegums (Elaborat pel cuiner Manel Pla del restaurant el Kub de Sesoliveres)
- Postres: Crema de fulla de figuera amb besicuit d'ortiga (Elaborat per Sambucus)
- Aigua, pa, suc\* o vins\*

(Vins a càrrec dels Petits Viticultors de la Conca d'Odena)  
 \*no inclòs en el preu

L'àpat no és apte per persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. L'organització no pot garantir la prevenció de la contaminació creuada.

**Fira:** (espai exterior) al llarg de tot el dia podreu gaudir de la fira de productes silvestres i varietats tradicionals oblidades, amb una setantena de parades on tindreu l'oportunitat de conèixer, provar i adquirir productes ecològics, de qualitat, de proximitat, sostenibles, i pels quals els productors n'han rebut un preu just.

**Mostra de cinema etnobotànic i agroecològic:** Mostra de Cinema Etnobotànic i Agroecològic: cicle de projeccions sobre camps, plats i mercats, organitzat pels nodes del Collectiu Eixarcolant a diferents punts dels Països Catalans: <https://eixarcolant.cat/cinema-etnobotanic/>

**Exposició de dibuixos:** tots els dibuixos de l'alumnat de 3r, 4t i 5è de primària de les escoles d'Igualada que van participar al concurs de dibuix silvestre, s'exposaran durant la celebració de la 9a Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades al vestíbul de l'Espai Cívic Centre.

**Cicle de teatre:** primera edició del cicle de teatre de temàtica etnobotànica. Les obres que s'oferiran pel públic general seran An-ki de la companyia Ortiga i Las Malas Hierbas, de la companyia La Simbiòtica. Els passis es realitzaran prèviament a la Jornada. Més informació i entrades a [www.eixarcolant.cat/cicle-teatre-etnobotanic/](http://www.eixarcolant.cat/cicle-teatre-etnobotanic/)

**Ràdio en viu** *Toma la Tierra*, el pòdcast de la Revista "Soberania Alimentaria" estarà a la 9JGPO, produint en directe un episodi especial sobre món rural viu, plantes oblidades i sistemes agroalimentaris. [Vine a participar-hi!](#)  
**De 10:00 a 14:00 a la plaça de davant de l'Ateneu Igualadí**

Tots els espais on es desenvolupen activitats i/o tallers, així com la zona de la fira i l'espai on se celebra el dinar, són accessibles o tenen facilitat d'accés. Tanmateix, amb aquesta icona s'assenyalen també els tallers i/o activitats inclusives.